المخللات

كبيس مشكل

الزيتون الأخضر المكبوس

الزيتون الأسود

كبيس اللفت

زيتون مشكل مع كزبرة

زيتون مع الصعتر الأخضر

كبيس الباذنجان بالجوز

لبنة مكبوسة

زيتون مشكل مع فليفلة حريفة وجوز

كبيس مشكل

MIXED PICKLES

COCKTAIL MARINADE

من أنواع المخللات الشهية المكونة من مختلف أنواع الخضار.

كوبان من الجزر المقشر والمقطّع الى حلقات

كوبان من الخيار المغسول والمقطّع الى حلقات

كوبان من الفليفلة الخضراء الحلوة المغسولة والمقطّعة الى شرائح صغيرة

كوبان من فصوص الثوم المقشّرة

١٠ حبات من البصل الصغير جداً (خاص بالكبيس)

كوبان من زهرات القنبيط المقطعة قطعاً صغيرة جداً

كوبان من الخل

نصف كوب من الملح الخشن (الخاص بالكبيس)

٨ أكواب من الماء

كبيس مشكل

ضعي الماء و الخل و الملح في قدر على حرارة معتدلة وحركي حتى يذوب الملح جيداً و اتركي القدر فوق النار حتى الغليان ثم ارفعيها.

إتـركـي خـلـيـط الماء والخل والملح جـانـبـاً حتى يبرد ثم ضعي بيضة بكاملها كما هي بقشرها في الخليط، إذا عامت قليلاً فهذا دليل على أن الملح كاف وإلا فعليك إضافته.

صـفّـي الخضـار في المراطـبين الـزجـاجـيـة المعدة لها.

صـبـي خـلـيـط الماء والخل والملـح بـعـد تصفيته فوق الخضار في المراطبين (يجب أن يغمر الماء الخضار) ثم ضعي رشة من الزيت.

غـطّـي المراطـبين بـإحـكـام (مـن الأفضـل مـرطبـان ذو غـطـاء يضـغـط) واتـركـيـهـا في مـكـان جـاف لمدة شـهـر قبـل تـقـديمها الى جانب جميع أنواع الأطعمة.

الزيتون الأخضر المكبوس

GREEN OLIVES

OLIVES VERTES

مخلل شهي ولذيذ المذاق من الزيتون المكسر والمكبوس بالماء المملح.

٢ كلغ من الزيتون الأخضر، منقوع ومغسول جيداً و مصفّى

١٠ حلقات من الليمون الحامض، مغسولة ومنزوعة بذورها

٥ أكواب من الماء

ثلاثة أرباع كوب من الملح الخشن

ملاحظة: يجب نقع الزيتون يومين بالماء (مع تغير الماء مرتين في اليوم).

الزيتون الأخضر المكبوس

ضعي الماء في وعاء وذوبي الملح فيه.
ضعي بيضة كما هي بقشرها في الماء، اذا عامت قليلاً فهذا دليل أن الملح كاف وإلا فعليك إضافته.
إكسري حبات الزيتون بالمطرقة أو بحجر خاص وضعيها في مرطبان أو أكثر.
وزعي بين طبقات الزيتون حلقات الليمون (يجب أن يمتلىء المرطبان حتى عنقه).
صفي الماء المملح واغمري به الزيتون وصبي رشة زيت (إذا لم تكفي كمية الماء المملح، حضري من جديد كمية أخرى مع مراعاة كمية المقادير). غطي المرطبان بإحكام واتركيه في مكان جاف مدة شهر قبل تقديمه مع الطعام كافة.
ملاحظة: بإمكانك إضافة حبات من الفليفلة الحرة إلى الزيتون في المرطبان (حسب الرغبة).

الزيتون الأسود

BLACK OLIVE

OLIVES NOIRES

مخلل لذيذ المذاق من الزيتون الأسود المكبوس بالماء المملح، يقدم مع اللبنة وخاصة مع البيتزا.

٢ كلغ من الزيتون الأسود، مغسول جيداً و مصفى

١٠ حلقات من الليمون الحامض، مغسولة ومنزوعة بذورها

٢٠٠ غ من الملح الخشن لفرك الزيتون

٥ أكواب من الماء

ثلاثة أرباع كوب من الملح الخشن

ملاحظة: يحب نقع الزيتون من ٤-٥ أيام بالملح الخشن.

الزيتون الأسود

إفركي حبات الزيتون بالملح واتركيها منقوعة به مدة ٤-٥ أيام حتى تتخلصي من طعمها المر. صفيه. ضعي الماء في وعاء و ذوبي الملح فيه. ضعي بيضة كما هي بقشرها في الماء، إذا عامت قليلاً فهذا دليل أن الملح كاف وإلا فعليك إضافته.

صفي حبات الزيتون وضعيها في مرطبان أو أكثر. وزعي بين طبقات الزيتون حلقات الليمون (يجب أن يمتلئ المرطبان حتى عنقه).

صفي الماء المملح واغمري به الزيتون وصبي رشة زيت (إذا لم تكفي كمية الماء المملح حضري من جديد كمية أخرى مع مراعاة كمية المقادير).

غطي المرطبان بإحكام واتركيه في مكان جاف مدة شهر قبل تقديمه مع أصناف الطعام كافة.

ملاحظة: بإمكانك إضافة حبات من الفليفلة الحرة إلى الزيتون في المرطبان (حسب الرغبة).

كبيس [مخلل] اللفت

TURNIP PICKLES

NAVETS

١كلغ من اللفت الطازج المتوسط الحجم

حبة من الشمندر

ربع كوب من الملح الخشن الإداري

ملعقتا طعام من السكر

٣ أكواب من الماء

مخلل لذيذ الى جانب أطباق الدجاج واللحوم.

كبيس (مخلل) اللفت

اغسلي اللفت جيداً، ازيلي أطرافه (جوانبه) بالسكين.
قطعي اللفت الى أصابع أو إلى شرائح بحيث لا تصل السكين إلى نهاية الحبة وبذلك تبقى الشرائح ملتصقة ببعضها البعض.
صفّي اللفت في المرطبان المعد للكبيس بالترتيب.
ضعي شريحة من الشمندر بين طبقات اللفت حتى تعطي الكبيس اللون الأحمر.
ذوبي الملح والسكر بالماء صفّي الماء فوق المرطبان (بحيث يعلو الماء فوق سطح اللفت بثلاث سنتيمرات).
غطي اللفت بورقة عنب أو ورقة ملفوف ثم غطي المرطبان بإحكام.
قدمي اللفت بعد ٢٠ يوماً إلى جانب مختلف الأطباق.

زيتون مشكل مع كزبرة خضراء وحبّ

MIXED OLIVES WITH CORIANDER

OLIVES À LA CORIANDRE

من الأطباق العديدة المكونة من الزيتون، مميز على مائدتك.

نصف كلغ من الزيتون الأسود المكبوس (مزالة بذوره)

نصف كلغ من الزيتون الأخضر المكبوس (مزالة بذوره)

نصف كلغ من الفليفلة الحمراء، مزالة بذورها ومفرومة فرماً خشناً

حزمة من الكزبرة الخضراء، مفرومة فرماً ناعماً

ربع كوب من الكزبرة الحبّ اليابسة

نصف كوب من عصير الليمون الحامض

ربع كوب من زيت الزيتون

زيتون مشكل مع كزبرة خضراء وحبّ

إخلطي الزيتون الأسود والأخضر مع الفليفلة الحمراء والكزبرة الحب اليابسة والكزبرة الخضراء وعصير الليمون الحامض وزيت الزيتون.

زيتون مع الصعتر الأخضر

MIXES OLIVES WITH OREGANO

OLIVES AVEC DU THYM VERT

نصف كلغ من الزيتون الأخضر المكبوس (مزالة بذوره)

نصف كلغ من الزيتون الأسود المكبوس (مزالة بذوره)

كوب من الصعتر الأخضر المفروم

نصف كوب من عصير الليمون الحامض

ربع كوب من زيت الزيتون

خليط لذيذ يقدم إلى جانب الأطباق كافة.

زيتون مع الصعتر الأخضر

إخلطي جميع المقادير وضعيها في طبق التقديم.

أضيفي إليها رشة من زيت الزيتون.

كبيس الباذنجان بالجوز [مكدوس]

EGGPLANT PICKLES

AUBERGINES AUX NOIX

مخلل لذيذ من الباذنجان المحشو بالجوز والثوم.

١كلغ من الباذنجان الصغير الخالي من البذور
كوزان من الثوم، مقشران ومهروسان مع رشة من الملح
كوب من الجوز المفروم فرماً ناعماً
ملعقة طعام من الفليفلة الحمراء الحريفة المفرومة فرماً ناعماً
زيت زيتون

كبيس الباذنجان بالجوز [مكدوس]

إغسلي الباذنجان واقطعي عنقه. ضعيه في قدر وغطيه بطبق لتثبيته ثم اغمريه بالماء واتركيه فوق حرارة معتدلة حتى الغليان.

خففي النار واتركيه حوالى ٢٥ دقيقة حتى يصبح طرياً ثم صفيه من الماء.

اخلطي الثوم والجوز المفروم والفليفلة الحمراء الحريفة جيداً.

افتحي شقاً صغيراً في جانب كل حبة من الباذنجان واحشيه بخليط الجوز. كرري العملية مع كل حبات الباذنجان ثم اضغطي عليها.

صفي حبات الباذنجان في المراطبين المعدة لها ثم اغمريها بزيت الزيتون واحكمي إغلاقها.

اتركيها في مكان جاف مدة شهر ثم قدميها إلى جانب مختلف أنواع الأطعمة.

لبنة مكبوسة

STRAINED YOGHURT RESERVE

LABNEH RESERVEÉ

مناسبة كفطور خفيف ولذيذ.

نصف كلغ من اللبنة

٣ أكواب من زيت الزيتون

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

لبنة مكبوسة

أضيفي ملعقتي طعام من الملح إلى اللبنة وحركي جيداً.

إدهني كف يدك بالزيت ثم ضعي مقدار ملعقة طعام من اللبنة في وسط كفك ودوريها بيديك الإثنتين حتى يصبح شكلها كالجوزة.

كرري العملية مع المقادير المتبقية من اللبنة ثم ضعيها في مرطبان مع غمرها بزيت الزيتون. ضعي المرطبان في الثلاجة (البراد) لمدة ٢٤ ساعة قبل تناولها.

زيتون مشطل مع فليفلة حريفة وجوز

OLIVES WITH CHILI AND WALNUT

OLIVES AUX NOIX ET AU CHILLI

نصف كلغ من الزيتون الأسود المكبوس (مزالة بذوره)

نصف كلغ من الزيتون الأخضر المكبوس (مزالة بذوره)

كوب من الجوز

نصف كلغ من الفليفلة الحمراء الحريفة، مزالة بذورها ومقلية قليلاً

ملعقتا طعام من الفلفل الأحمر الحريف المطحون

كوب من زيت الزيتون

طبق مميز من الزيتون لمحبي المذاق الحريف.

زيتون مشكل مع فليفلة حريفة وجوز

ضعي نصف كوب من زيت الزيتون في قدر على نار متوسطة.
أضيفي الفليفلة والفلفل وحركي المزيج حتى يجف مائه.
إرفعيه واخلطيه مع الزيتون ونصف كمية الجوز.
إسكبي المزيج في طبق التقديم وزينيه بما تبقى من الجوز والزيت.